[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)Publicado en Montilla el 29/08/2024

# [Productos Monti refuerza su compromiso con la agricultura sostenible para garantizar la máxima calidad en sus productos](http://www.notasdeprensa.es)

## Productos Monti destaca la importancia de la agricultura sostenible en su proceso de producción, garantizando ingredientes de la más alta calidad y un impacto positivo en el medio ambiente, alineado con su tradición artesanal

En un contexto donde la sostenibilidad se ha convertido en un factor crucial para la industria alimentaria, Productos Monti se posiciona como un líder comprometido con la agricultura sostenible, asegurando que cada uno de sus productos, desde los picos de pan hasta las patatas fritas, se elabore con ingredientes cultivados bajo prácticas respetuosas con el medio ambiente. Desde sus inicios en 1969, Productos Monti ha evolucionado manteniendo siempre la esencia de la tradición artesanal, pero también adoptando métodos de cultivo que minimizan el impacto ambiental. La empresa cultiva sus propios ingredientes, implementando prácticas agrícolas sostenibles que no solo preservan la calidad del suelo y la biodiversidad, sino que también garantizan la excelencia de los productos finales. "Para nosotros, la calidad comienza en el campo", explica un portavoz de Productos Monti. "Al cultivar nuestros propios ingredientes, no solo controlamos la pureza y frescura de las materias primas, sino que también nos aseguramos de que nuestras prácticas agrícolas respeten el medio ambiente. Este enfoque nos permite ofrecer productos auténticos y naturales, que son el resultado de un proceso responsable desde la siembra hasta la mesa". El enfoque de Productos Monti en la agricultura sostenible implica el uso de técnicas como la rotación de cultivos, el compostaje natural y el uso eficiente del agua. Estas prácticas no solo ayudan a mantener la fertilidad del suelo y a reducir la dependencia de químicos artificiales, sino que también contribuyen a la producción de alimentos más saludables y sabrosos. Los ingredientes obtenidos de estos cultivos se utilizan en la fabricación de sus productos estrella, como los picos de pan y las patatas fritas, conocidos por su sabor y textura inigualables. La sostenibilidad también es un pilar en las instalaciones de producción de Productos Monti. La empresa se esfuerza por reducir su huella de carbono mediante el uso de energías renovables y la optimización de procesos para minimizar los residuos. Este compromiso con la sostenibilidad no solo beneficia al medio ambiente, sino que también asegura que los consumidores puedan disfrutar de productos de alta calidad que son el resultado de un proceso ético y responsable. "El futuro de la alimentación pasa por la sostenibilidad, y en Productos Monti estamos orgullosos de estar a la vanguardia en este ámbito", añade el portavoz. "Creemos que es posible ofrecer productos deliciosos y auténticos sin comprometer el bienestar del planeta, y eso es lo que nos esforzamos por hacer cada día". Con una creciente demanda de alimentos producidos de manera sostenible, Productos Monti se consolida como una opción preferida tanto en el mercado nacional como internacional, donde sus productos son valorados por su calidad superior y su origen responsable. La empresa continuará desarrollando y perfeccionando sus prácticas agrícolas y de producción para mantenerse como un referente en la industria alimentaria. Para más información sobre los métodos de cultivo sostenible de Productos Monti y su gama de productos, se puede visitar la página web pmonti.com.

**Datos de contacto:**

Productos Monti

Productos Monti

+34 957 650 216

Nota de prensa publicada en: [https://www.notasdeprensa.es/productos-monti-refuerza-su-compromiso-con-la](http://www.notasdeprensa.es/educalivecom-disfruta-de-cursos-presenciales-y-clases-particulares-a-traves-de-internet)

Categorias: Industria Alimentaria Consumo Sostenibilidad Otras Industrias

[notasdeprensa.jpg](http://www.notasdeprensa.es)

[**http://www.notasdeprensa.es**](http://www.notasdeprensa.es)